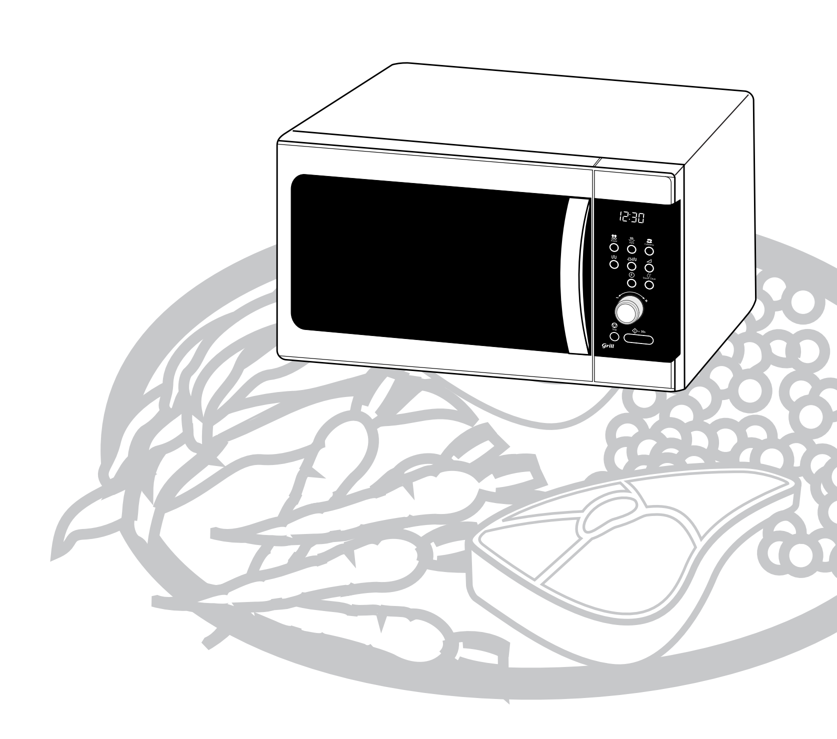


FOUR A MICRO-ONDES

Mode d'emploi et guide de cuisson

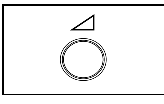
GE872C / GE872TC



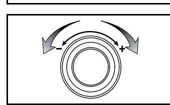
FR

Présentation rapide

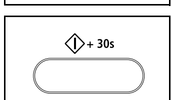
Si vous souhaitez faire cuire des aliments



1. Placez les aliments dans le four.
   Sélectionnez la puissance souhaitée en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton ⊿.

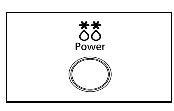


2. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en tournant le **bouton de réglage**.

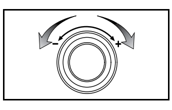


3. Appuyez sur le bouton ◇.
   Résultat: La cuisson démarre. Un signal sonore retentit quatre fois lorsque la cuisson est terminée.

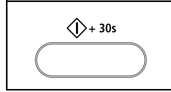
Si vous souhaitez décongeler des aliments automatiquement



1. Placez les aliments surgelés dans le four.
   Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Puissance** (Power).

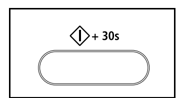


2. Sélectionnez le poids requis en tournant le **bouton de réglage**.



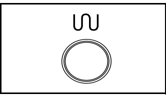
3. Appuyez sur le bouton ◇.

Si vous souhaitez ajouter 30 secondes supplémentaires

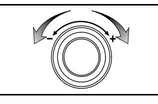


Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

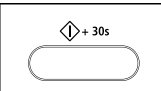
Si vous souhaitez faire griller des aliments



1. Appuyez sur le bouton ⋃⋂.



2. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.



3. Appuyez sur le bouton ◇.

Four

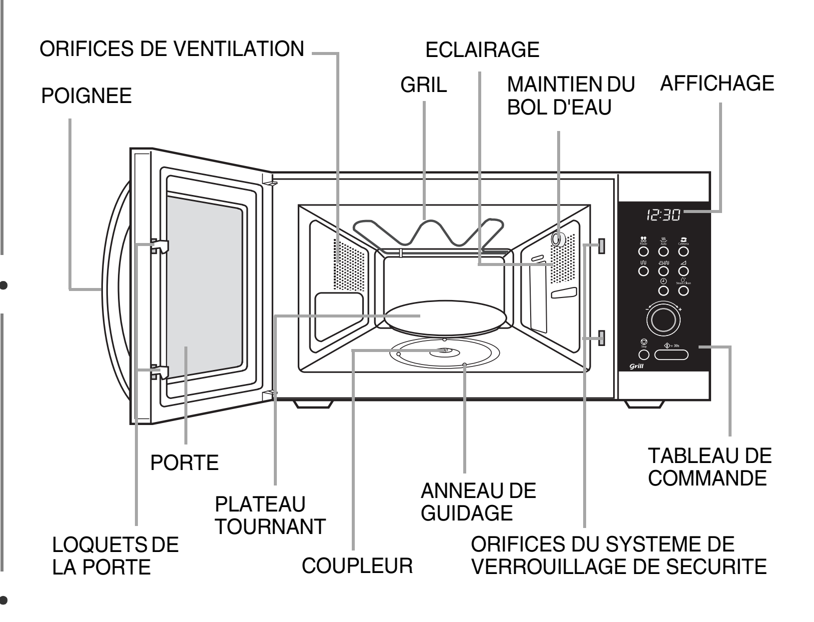
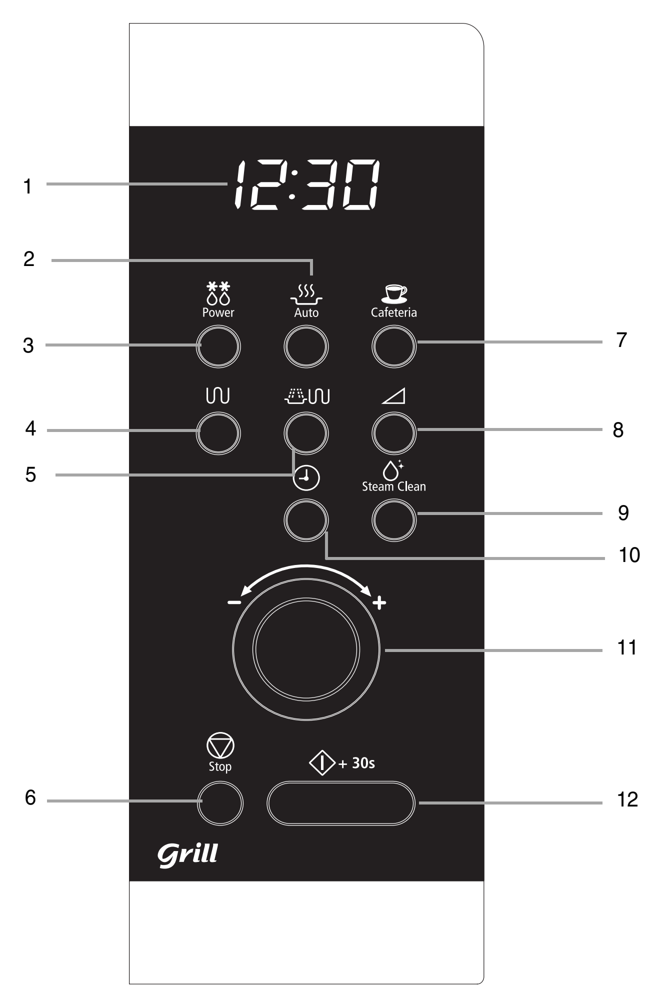


Tableau de commande

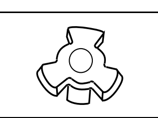


1. AFFICHAGE
2. SELECTION DU MODE RECHAUFFAGE AUTO (AUTO REHEAT)
3. BOUTON AUTO POWER DEFROST (DECONGELATION AUTO)
4. SELECTION DU MODE GRILL (GRIL)
5. SELECTION DU MODE COMBI (CUISSON COMBINEE) (CYCLE MICRO-ONDES-GRIL)
6. BOUTON STOP (ARRET)
7. SELECTION DU MODE DE CUISSON CAFETERIA (CAFETERIA)
8. SELECTION DU MODE MICROWAVE/ POWER LEVEL (MICRO-ONDES/PUISSANCE)
9. BOUTON STEAM CLEAN (NETTOYAGE VAPEUR)
10. REGLAGE DE L'HORLOGE
11. BOUTON DE REGLAGE (temps de cuisson, poids et quantité)
12. BOUTON START (DEPART)

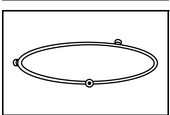
Accessoires

FR

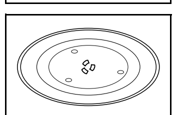
Selon le modèle de votre four à micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.



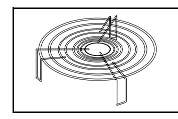
1. **Coupleur** : situé sur l'axe moteur, au centre du plancher du four.
   Fonction — Le coupleur permet de faire tourner le plateau.



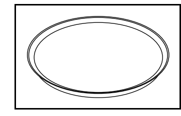
2. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.
   Fonction — L'anneau de guidage sert de support au plateau.



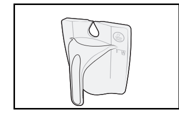
3. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.
   Fonction — Ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.



4. **Grille métallique** : à placer sur le plateau tournant.
   Fonction — La grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.



5. **Plat croustilleur** (GE872TC uniquement), voir page 12.
   Fonction — Le plat croustilleur est prévu pour la cuisson automatique ou manuelle en mode Cuisson croustillante.



6. **Bol d'eau de nettoyage**, voir page 8.
   Fonction — Le bol peut être utilisé pour le nettoyage.

☛ **N'utilisez JAMAIS** le four à micro-ondes sans le coupleur, l'anneau de guidage et le plateau.

FR

Utilisation de ce mode d'emploi

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

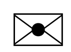
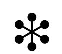
- ***Précautions d'emploi***
- ***Récipients et ustensiles recommandés***
- ***Conseils utiles***

Vous y trouverez également une présentation rapide des quatre principaux modes de cuisson :

- ***Faire cuire des aliments***
- ***Faire décongeler automatiquement des aliments***
- ***Faire griller des aliments***
- ***Prolonger le temps de cuisson***

Au début du mode d'emploi, vous trouverez une illustration du four et plus particulièrement du tableau de commandes, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

Quatre symboles sont utilisés dans les instructions pas à pas :

			
Important	**Remarque**	**Attention**	**Tourner**

CONSIGNES PERMETTANT D'EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune salissure ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien agréé de chez Samsung. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte (déformée)
(2) charnières de porte (cassées ou lâches)
(3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes agréé de chez Samsung.

Précautions d'emploi

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES.
LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRECIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTERIEURE.

Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, prenez les précautions suivantes :

- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. N'utilisez **JAMAIS** de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de pics à brochette, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.

  Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles susceptibles d'endommager le four risquent de se former.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas. N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux ou des vêtements
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement. Faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation :
  Laissez-les **TOUJOURS** les aliments reposer au moins 20 secondes après l'arrêt du four, afin de permettre à la température de s'homogénéiser.
  Remuez SYSTEMATIQUEMENT le contenu en fin de cuisson (et pendant la cuisson si nécessaire).
  En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :
  - immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
  - recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
  - n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- Ne remplissez **JAMAIS** le récipient à ras bord. Choisissez un récipient évasé afin de prévenir tout débordement éventuel. Les bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe. Ne faites **JAMAIS**chauffer un biberon encore muni de sa tétine. Il risque d'exploser s'il est surchauffé.
- Afin d'éviter tout risque de brûlure lors de la consommation des biberons et petits pots pour bébé, mélangez-en le contenu ou secouez-les, avant d'en vérifier la température.
- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé. Ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent de réduire la durée de vie de l'appareil et de créer des situations dangereuses.
- N'obstruez **JAMAIS** les orifices de ventilation du four avec du tissu ou du papier. Le tissu ou le papier risque de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut alors surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il est inutilisable tant qu'il n'a pas suffisamment refroidi.
- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.
- **NE touchez PAS** les éléments chauffants ou les parois internes du four tant que celui-ci n'a pas refroidi.

Précautions d'emploi (suite)

- Evitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.
  N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).

Pourquoi ? L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

- Un cliquetis peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.

Pourquoi ? Ces bruits sont normaux. Ils indiquent un changement de puissance.

- **NE faites JAMAIS** fonctionner le four à vide. Il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes.
  Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four. Ainsi, si vous mettez le four en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.

IMPORTANT

- Cet appareil **N'EST PAS** conçu pour être utilisé par des jeunes enfants non assistés par un adulte responsable ; Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Cet appareil est très chaud pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques coupants pour nettoyer la porte du four, ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre (si fournis).

AVERTISSEMENT :

Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT :

Il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT :

Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

AVERTISSEMENT :

N'autorisez des enfants à utiliser le four seuls que lorsqu'ils connaissent parfaitement les instructions de fonctionnement et qu'ils sont conscients des risques engendrés par une utilisation incorrecte.

AVERTISSEMENT :

En raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

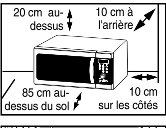
AVERTISSEMENT :

Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

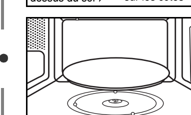
- Le four à micro-ondes ne doit pas être installé dans un élément de cuisine.
- Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un jet de vapeur ou d'un nettoyeur haute pression.

Installation du four à micro-ondes

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.



1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
3. Installez le four à micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

☛ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches avec mise à la terre de 230 V CA - 50 Hz. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

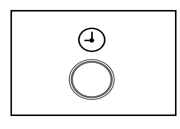
☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois internes et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

Réglage de l'horloge

Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge. Vous pouvez afficher l'heure au format 24 ou 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

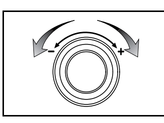
- ***à l'installation initiale,***
- ***après une coupure de courant.***

✉ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été et inversement.

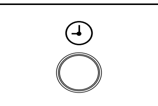


1.

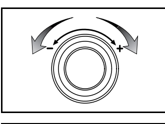
Pour afficher l'heure au format...	**Appuyez sur le ⏲ bouton...**
24 heures	Une fois
12 heures	Deux fois



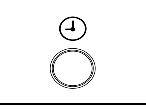
2. Tournez le **bouton de réglage** pour régler l'heure.



3. Appuyez sur le bouton ⏲.



4. Tournez le **bouton de réglage** pour régler les minutes.



5. Appuyez sur le bouton ⏲.

Problèmes et solutions

Si vous êtes confronté à l'un des problèmes ci-dessous, effectuez les vérifications suivantes.

◆ Il est tout à fait normal.
- Condensation à l'intérieur du four
- Circulation d'air autour de la porte et du four
- Reflet lumineux autour de la porte et du four
- Vapeur s'échappant du pourtour de la porte ou par les orifices de ventilation

◆ Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton ◇.
- La porte est-elle bien fermée ?

◆ Les aliments ne sont pas du tout cuits
- Avez-vous bien réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton ◇ ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits
- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

◆ Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques)
- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

◆ Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs
- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte des interférences, l'affichage peut être réinitialisé. Pour résoudre ce problème, débranchez la prise du four et rebranchez-la. Réglez l'horloge à nouveau.

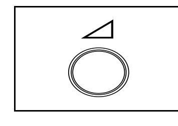
✉ Si le problème ne peut être résolu à l'aide des consignes ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

Cuisson/Réchauffage

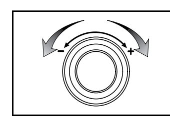
Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

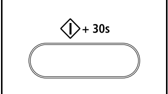
Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte



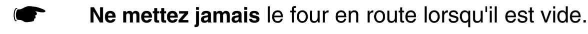
1. Appuyez sur le bouton ⊿.
Résultat: la puissance de cuisson maximale (850 W) s'affiche.
Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton ⊿. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des puissances.



2. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.



3. Appuyez sur le bouton ◇.
Résultat: l'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.
1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.


Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.


Pour chauffer un plat pendant une courte durée à pleine puissance (850 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement.

Puissances

Vous pouvez choisir entre six puissances différentes.

Niveau de puissance	Puissance	
	Micro-ondes	GRIL
ELEVE	850 W	
MOYENNEMENT ELEVE	600 W	
MOYEN	450 W	
MOYENNEMENT FAIBLE	300 W	
DECONGELATION MANUELLE	180 W	
BAS/MAINTIEN AU CHAUD	100 W	
GRIL	-	1100 W
COMBI I ( )	850 W (33 %)	1100 W (67 %)

Si vous sélectionnez une puissance élevée, le temps de cuisson devra être réduit.

En revanche, si vous sélectionnez une puissance moins élevée, le temps de cuisson devra être augmenté.

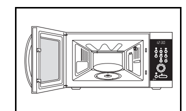
Si vous souhaitez prolonger le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.

Temps	Temps ajouté	Temps	Temps ajouté
Jusqu'à 1 min.	Tranche de 5 s.	10 à 20 min.	Tranche de 1 min.
1 à 3 min.	Tranche de 10 s.	20 à 40 min.	Tranche de 2 min.
3 à 10 min.	Tranche de 30 s.	40 à 99 min.	Tranche de 5 min.

Arrêt de la cuisson

FR

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.

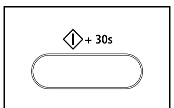


1. Pour interrompre provisoirement la cuisson,
   Ouvrez la porte.
   Résultat: la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez de nouveau sur le bouton .
2. Pour arrêter définitivement la cuisson :
   Appuyez sur le bouton
   Résultat: la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **Arrêt** ( ).

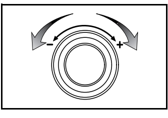
☛ Vous pouvez également annuler un réglage avant de mettre le four en route en appuyant simplement sur **Arrêt** ( ).

Réglage du temps de cuisson

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.



Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.



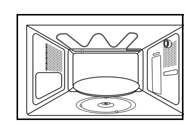
En cours de cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson des aliments en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.

Utilisation du nettoyage vapeur

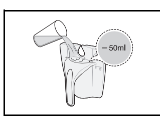
La vapeur dégagée par le système de nettoyage vapeur permet d'humidifier la surface de la cavité. Cette fonction vous permet de nettoyer aisément l'intérieur de votre four.

☛ N'utilisez cette fonction qu'une fois le four complètement refroidi. (température ambiante).

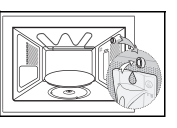
☛ Utilisez uniquement de l'eau du robinet, jamais d'eau distillée.



1. Ouvrez la porte.



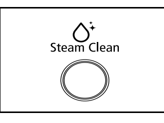
2. Remplissez le bol d'eau jusqu'au repère (niveau d'eau) figurant sur les parois du bol.
   (Le repère correspond à environ 50 ml)



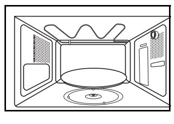
3. Insérez le bol d'eau dans le support du bol d'eau sur la paroi droite de l'intérieur du four.



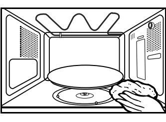
4. Fermez la porte.



5. Appuyez sur le bouton **Nettoyage vapeur** ( ).
   De la **BUEE** peut se former durant le nettoyage vapeur.
   Ce phénomène est normal, **MAIS LA BUEE OBSTRUE l'**éclairage**A L'INTERIEUR DU FOUR**.



6. Ouvrez la porte.



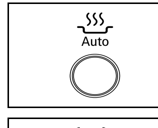
7. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un torchon sec.
   Retirez le plateau et nettoyez uniquement le dessous de la grille à l'aide de papier absorbant.

Attention !

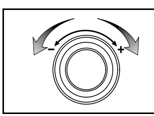
- Le bol ne peut être utilisé que pendant le mode « **Nettoyage vapeur** ».
- Retirez-le lors de la cuisson d'éléments non liquides, car il pourrait endommager le four à micro-ondes et provoquer un incendie.

Utilisation de la fonction de réchauffage automatique

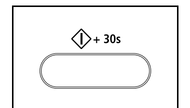
Cette fonction propose quatre réglages préprogrammés.
Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni les temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez définir la quantité en tournant le bouton de réglage vers la droite ou vers la gauche.
Placez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire réchauffer en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Réchauffage automatique** ( ).



2. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.
(Reportez-vous au tableau ci-contre.)



3. Appuyez sur le bouton .
Résultat: La cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
1) Le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

 N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

Réglages de la fonction réchauffage automatique

FR

Le tableau suivant présente quatre programmes de réchauffage automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Les programmes 1 et 2 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes 3 et 4 font également appel à un cycle micro-ondes et gril.

Code/Aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1. **Plat préparé** (réfrigérée)	300 à 350 g 400 à 450 g	3 min.	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme convient aux plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnement tel que pommes de terre, riz ou pâtes).
2. **Soupe/Sauce** (réfrigérée)	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	3 min.	Versez la soupe/sauce dans une assiette creuse ou un bol. Le récipient doit être couvert durant la cuisson et le temps de repos. Remuez avant et après le temps de repos.
3. **Gratin de pâtes surgelé**	200 g 400 g	2 à 3 min.	Placez le gratin de pâtes surgelé dans un plat en Pyrex de taille appropriée. Posez le plat sur la grille. Ce programme convient pour les gratins de pâtes surgelés de type lasagnes, cannelloni ou macaroni.
4. **Mini-quiches/ Mini-pizza surgelées**	150 g (4 à 6) 250 g (7 à 9)	-	Disposez les mini-quiches ou les mini-pizzas surgelées bien à plat sur la grille.

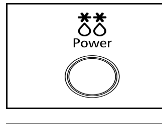
Utilisation de la fonction décongélation automatique

Le mode Auto power Defrost (Décongélation automatique) permet de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain et des gâteaux. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement.

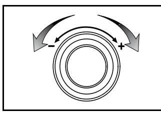
Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

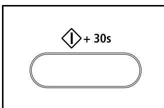
Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Décongélation** (Power).
   (Reportez-vous au tableau ci-contre)



2. Réglez le poids des aliments en tournant le **bouton de réglage**.
   Le réglage maximal est 1500 g.



3. Appuyez sur le bouton .
   Résultat:
   - La phase de décongélation commence.
   - Un signal sonore retentit à la moitié du temps de décongélation pour que vous n'oubliez pas de retourner l'aliment.
   - Appuyez de nouveau sur le bouton pour poursuivre la décongélation.



Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Microwave cooking/ reheating (Cuisson/réchauffage par micro-ondes) et une puissance de 180 W. Reportez-vous à la section intitulée « Cuisson/Réchauffage » à la page 7 pour plus de détails.

Réglages de la fonction décongélation automatique

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque type d'aliment.

Retirez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation. Placez la viande, la volaille, le poisson ou les gâteaux/le pain sur une assiette en céramique.

Code/ Aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1. Viande	200 à 1500 g	20 à 60 min.	Protégez les extrémités avec du papier d'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient pour la cuisson du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
2. Volaille	200 à 1500 g	20 à 60 min.	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à un poulet entier qu'à des morceaux.
3. Poisson	200 à 1500 g	20 à 50 min.	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4. Pain/ Gâteau	125 à 625 g	5 à 20 min.	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.

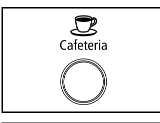
Pour une décongélation manuelle, sélectionnez la fonction Manual Defrosting (Décongélation manuelle) ainsi qu'une puissance de 180 W. Pour plus de détails sur la décongélation manuelle et sur le temps de décongélation, reportez-vous à la page 19.

Utilisation de la fonction Cafétéria

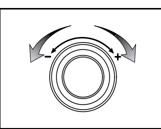
Avec la fonction Cafeteria (Cafétéria), le temps de cuisson se règle automatiquement.

Vous pouvez définir la quantité en tournant le bouton de réglage vers la droite ou vers la gauche.

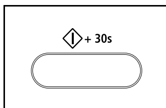
Placez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Cafétéria**.



2. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.



3. Appuyez sur le bouton **Départ**.

   Résultat: La cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
   1) le signal sonore retentit quatre fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes)
   3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

Réglages de la fonction Cafétéria

FR

Le tableau suivant répertorie les programmes automatiques permettant de faire réchauffer des boissons ou de décongéler et chauffer des gâteaux surgelés. Il indique les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées.

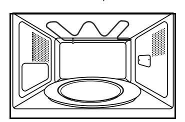
Le programme n°1 fonctionne uniquement grâce à l'énergie des micro-ondes. Le programme n°2 combine l'énergie des micro-ondes et celle du gril.

Code/Aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1. Boissons Café, lait, thé, eau (température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 grande tasse)	1 à 2 min.	Versez le liquide dans une tasse en céramique et faites chauffer sans couvrir. Plavez une grande tasse au centre du plateau. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Remuez la boisson avant et après le temps de repos. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (voir les consignes de sécurité relatives aux liquides).
2. Gâteau surgelé	100 g 200 g 300 g 400 g 500 g	5 à 20 min.	Placez le gâteau surgelé au centre ou les deux face à face ou encore 3-5 gâteaux en cercle sur la grille. Positionnez la grille au centre du four, sur le plateau tournant. Le dispositif de gril permet d'obtenir des gâteaux à la fois chauds et croustillants. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des gâteaux (ronds) qu'à celle des parts de gâteau (ex. : crumble aux fruits, Streusel ou gâteau aux graines de pavot). En revanche, ne l'utilisez pas pour faire cuire des gâteaux fourrés à la crème ou nappés de chocolat.

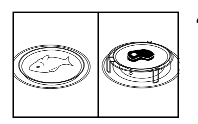
Utilisation de la fonction de cuisson croustillante manuelle (GE872TC)

Ce plat croustilleur vous permet de dorer les aliments sur le dessus en utilisant la puissance du gril ; qui plus est, la température élevée qu'atteint le plat permet de dorer le dessous des aliments et de leur donner une consistance croustillante. Les différents aliments pouvant être cuisinés dans le plat croustilleur figurent dans le tableau présenté ci-contre.

Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs, des saucisses, etc.



1. Placez le plat croustilleur directement sur le plateau tournant et préchauffez-le à puissance 850 W (MICRO-ONDES, ⊿) en respectant les temps et les instructions du tableau.
   - ☛ Utilisez toujours des maniques pour retirer le plat croustilleur du four car celui-ci chauffe également.
2. Pour cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.
   - ❇ Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets pointus (ex. : couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat.
   - ❇ Utilisez des accessoires en plastique afin d'éviter toute rayure ou retirez les aliments du plat avant de les découper.
3. Disposez les aliments sur le plat croustilleur.
   - ☛ Ne placez pas d'objets non résistants à la chaleur dans le plat (ex. : boyaux synthétiques).
   - ☛ Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau tournant.



4. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.
5. Sélectionnez le temps de cuisson et la puissance appropriés. Reportez-vous au tableau situé en page suivante.

✉ **Comment nettoyer le plat croustilleur ?**

Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.

✉ N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement supérieur du plat.

❇ **Important :**

Le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

Nous vous recommandons de préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau tournant.

Préchauffez le plat croustilleur à une puissance 850 W (MICRO-ONDES, ⊿) et respectez les temps et instructions du tableau.

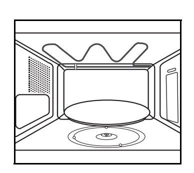
Aliments	QUANTITE	TEMPS DE PRECHAUFFAGE DU PLAT CROUSTILLEUR	MODE DE CUISSON	Temps de cuisson	Instructions
Bacon	4 tranches (50 g)	3 min.	Mode cycle Gril-Micro-ondes	5 à 6 min.	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat. Posez le plat sur la grille.
Tomates grillées	200 g (4)	3 min.	Mode cycle Gril-Micro-ondes	6 à 7 min.	Préchauffez le plat croustilleur. Utilisez des petites tomates Disposez-les en cercle sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille.
Pommes de terre au four	250 g (5 à 7)	3 min.	Mode cycle Gril-Micro-ondes	12 à 13 min.	Préchauffez le plat croustilleur. Utilisez des petites pommes de terre. Disposez les pommes de terre en cercle sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille.
Bâtonnets de poisson	300 g (10)	4 min.	Mode cycle Gril-Micro-ondes	10 à 11 min.	Préchauffez le plat croustilleur. Répartissez les bâtonnets de poisson sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille.
Baguettes tartinées (surgelées)	200 à 250 g (2)	3 min.	Mode cycle Gril-Micro-ondes	12 à 13 min.	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les baguettes tartinées (ex. : tomates-fromage) côte à côte sur le plateau. Posez le plat sur la grille.
Pizza (réfrigéré)	300 à 350 g	5 min.	Mode cycle Gril-Micro-ondes	10 à 11 min.	Préchauffez le plat croustilleur. Placez la pizza surgelée sur le plateau croustillant. Posez le plat sur la grille.
Mini pizzas (surgelées)	250 g (7-9)	3 min.	Mode cycle Gril-Micro-ondes	9 à 10 min.	Préchauffez le plat croustilleur. Répartissez les pizzas sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille.
Fromage frit (réfrigéré)	150 g (2)	4 min.	Mode cycle Gril-Micro-ondes	5 à 6 min.	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les deux morceaux de fromage côte à côte sur le plat (ex. : camembert frit). Posez le plat sur la grille.

Choix de la position de l'élément chauffant

L'élément chauffant permet de faire griller les aliments. Il ne peut se mettre que dans une seule position.

- ***Position horizontale pour la cuisson au gril ou la cuisson combinée micro-ondes + gril***

☛ Changez la position de l'élément chauffant uniquement lorsque celui-ci est froid et n'exercez aucune pression excessive lorsque vous le placez en position verticale.



Pour placer l'élément chauffant en...	**Vous devez...**
Position horizontale (cuisson au gril ou cuisson combinée micro-ondes + gril)	◆ Tirer l'élément chauffant vers vous ◆ Pousser l'élément vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi supérieure du four

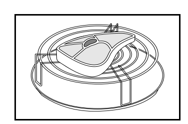
45°

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45°.



Choix des accessoires

Utilisez des récipients transparents aux micro-ondes et excluez les plats et récipients en plastique, les gobelets en papier, les serviettes, etc.

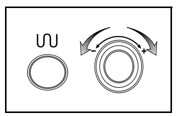


Si vous souhaitez sélectionner le mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les ustensiles métalliques peuvent endommager votre four.

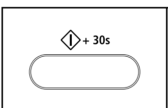
✉ Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au Guide des récipients, page 15.

Faire griller

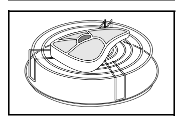
Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement sans utiliser la cuisson par micro-ondes. Une grille est fournie avec votre four à micro-ondes à cet effet.



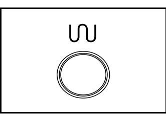
1. Préchauffez le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton **Gril** (∪∩∪) et réglez le temps de préchauffage en tournant le **bouton de réglage**.



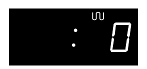
2. Appuyez sur le bouton ◇.

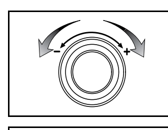


3. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille. Fermez la porte.

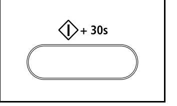


4. Appuyez sur le bouton ∪∩∪.
Résultat: Les indications suivantes s'affichent :





5. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité en tournant le **bouton de réglage**.
Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



6. Appuyez sur le bouton ◇.
Résultat: La cuisson commence. Une fois la cuisson terminée :
1) Le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.



Ne vous inquiétez pas si la résistance s'allume et s'éteint pendant la cuisson.

Ce système permet d'éviter les risques de surchauffe du four.

☛ Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

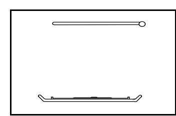
FR

Combinaison micro-ondes et gril

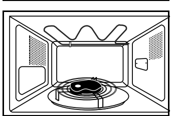
Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson au micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

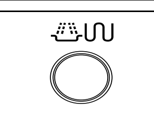
☛ Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.



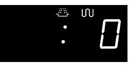
1. Assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale. Reportez-vous à la page 13 pour plus de détails.



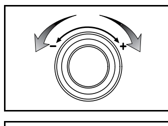
2. Ouvrez la porte du four.
Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau.
Fermez la porte.



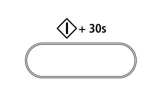
3. Appuyez sur le bouton **Cuisson combinée** ( ).
Résultat: Les indications suivantes s'affichent :



☛ Vous ne pouvez pas régler la température du gril.



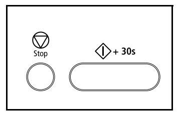
4. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en tournant le **bouton de réglage**.
Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



5. Appuyez sur le bouton .
Résultat: La cuisson combinée démarre. Une fois la cuisson terminée :
1) Le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Arrêt du signal sonore

Le signal sonore peut être arrêté à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons et .
Résultat:
- ◆ L'indication suivante apparaît .



- ◆ Le signal sonore ne retentit pas à chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

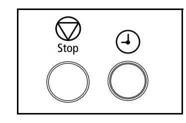
2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez de nouveau sur les boutons et simultanément.
Résultat:
- ◆ L'indication suivante apparaît .



- ◆ Le four fonctionne de nouveau avec le signal sonore.

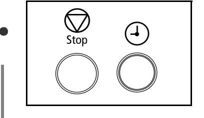
Sécurité enfants

Votre four à micro-ondes est équipé d'une Sécurité enfants qui permet de le verrouiller afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.
Le four peut être verrouillé à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons et .
Résultat:
- ◆ Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
- ◆ La lettre « L » s'affiche.





2. Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau sur les boutons et simultanément.
Résultat: Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

Guide des récipients

FR

Pour faire cuire des aliments dans le four à micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Il est donc essentiel de bien choisir le type de récipient employé. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (« transparent aux micro-ondes ».

Le tableau suivant indique la liste des divers types de récipients et leur méthode d'utilisation dans un four à micro-ondes.

Récipient	Transparent aux micro-ondes	Remarques
Papier d'aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat brunisseur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder huit minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats en carton ou en polyester jetables	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une chaleur excessive peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou papier journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent provoquer des étincelles.
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des étincelles ou des flammes.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent provoquer des étincelles.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé
✓✗ : à utiliser avec précaution
✗ : dangereux

FR

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

MODE DE

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes
Les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser pour obtenir une efficacité maximale. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four à micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Laissez les aliments couverts pendant la durée de cuisson minimale - voir le tableau. Poursuivez la cuisson à votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Epinards	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	9-10	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/ maïs)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert.
Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250 g	850 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g	850 W	21-22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage)	250 g	850 W	17-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250 g	850 W	18-19	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	850 W	11-12	5	Ajoutez 1000 ml d'eau chaude.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g sauf contre-indications - reportez-vous au tableau. Laissez les aliments couverts pendant la durée de cuisson minimale - voir le tableau. Poursuivez la cuisson à votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Astuce : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus vite ils cuiront.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (850 W).

Aliments	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Préparez des morceaux de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	5½-6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Préparez des morceaux de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Disposez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	3½-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	4½-5	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125g 250 g	1½-2 3-3½	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Egouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5½-6	3	Emincez les oignons en fines rondelles ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.

Aliments	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Choux-raves	250 g	5-5½	3	Coupez les navets en petits dés.

FAIRE RECHAUFFER

Votre four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Les temps de réchauffage dans le tableau se basent sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Evitez de réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux réchauffer plusieurs petites quantités.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 850 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Evitez de surchauffer (au risque de détériorer) les aliments.
Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les précautions d'emploi.

RECHAUFFER DES LIQUIDES

Laissez toujours un temps de repos d'au moins 20 secondes après avoir éteint le four pour que la température s'homogénéise. Remuez SYSTEMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection bouillante et toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

FR

RECHAUFFER DES ALIMENTS POUR BEBE

ALIMENTS POUR BEBE :
Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40 °C.

LAIT POUR BEBE :
Versez le lait dans une bouteille en verre stérilisée. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : environ 37 °C.

REMARQUE
Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min.)	Instructions
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. entre 50 s. et 1 min.	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans une bouteille en verre stérilisée. Placez-la au centre du plateau. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

Réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons (café, thé, eau)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 grande tasse)	850 W	1-1½ env. 2	1-2	Versez la boisson dans une tasse et réchauffez sans couvrir. Placez la grande tasse au centre du plateau. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4½-5½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	5-6	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (réfrigérés)	350 g	600 W	5½-6½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.

DECONGELATION MANUELLE

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage afin de permettre au liquide produit par la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.
Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.
Si les parties plus petites ou plus fines des aliments congelés commencent à cuire, protégez-les en cours de décongélation en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de poursuivre.
Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de terminer la décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend de la quantité décongelée. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation des aliments.

Pour décongeler des aliments à une température comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau suivant.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Aliments	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Viande				
Bœuf haché	250 g 500 g	6-7 12-14	5-25	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Escalopes de porc	250 g	6½-7½		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2)	12½-13½	15-40	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas ou dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Poulet entier	900 g	26-28		
Poisson				
Filets de poisson	200 g (2) 400 g (4)	6-7 10-12	5-15	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines d'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Fruits				
Baies	250 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (env. 50 g chacun)	2 4	½-1 2-2½	5-20	Disposez les petits pains en cercle ou le pain à l'horizontale sur du papier absorbant au milieu du plateau tournant. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Tartine/sandwich	250 g	4½-5		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	8-10		

FR

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 4 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
doivent résister aux flammes et peuvent contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, fins filets de poisson, sandwiches et tous types de tartines garnies.

REMARQUE IMPORTANTE
lorsque le mode gril est utilisé, assurez-vous que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille hauteur maxi., sauf indications contraires.

FONCTION MICROWAVE-GRILL-CYCLE (CYCLE MICRO-ONDES/GRIL) ( )

Ce mode associe la fonction micro-ondes et la fonction gril, afin que la chaleur rayonnante du gril et les micro-ondes cuisent et dorent les aliments. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer les aliments uniformément.

Ustensiles pour cuire en utilisant la fonction microwave-grill-cycle (cycle micro-ondes/gril)
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson en mode microwave-grill-cycle (cycle micro-ondes/gril) :
les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments nécessitant un temps de cuisson court pour dorer en surface. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

REMARQUE IMPORTANTE
lorsque le mode combiné (micro-ondes-gril) est utilisé, veillez à ce que l'élément chauffant du gril soit sous la paroi supérieure en position horizontale et non contre la paroi du fond en position verticale. Les aliments doivent être placés sur la grille hauteur maxi., sauf indication contraire. Sinon, placez-les directement sur le plateau. Reportez-vous aux instructions du tableau suivant.

Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

FR

Guide de cuisson au gril

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Temps de préchauffage (min.)	Puissance	1. Temps côté (min.)	2. Temps côté (min.)	Instructions
Tartines	4 (4 x 25 g)	4	Gril seul	3½-4½	2½-3½	Placez les tartines côte à côte sur la grille.
Petits pains (précuits)	2 à 4	4	Gril seul	2-3	1-2	Disposez les petits pains en cercle directement sur le plateau, tout d'abord face envers vers le haut
Tomates grillées	200 g (2)	4	Cycle Mw-Grill (micro-ondes/ gril)	9-10	--	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les de sel, de poivre et d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat épais en Pyrex. Placez le plat sur la grille de cuisson.
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	2 (300 g)	4	Cycle Mw-Grill (micro-ondes/ gril)	10-12	--	Faites d'abord griller les tranches de pain. Alignez les tartines garnies sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Ailes de poulet (réfrigéré)	450 à 500 g (2)	4	Cycle Mw-Grill (micro-ondes/ gril)	12-14	10-12	Badigeonnez les morceaux de poulet (ailes ou pilons) d'huile et ajoutez des épices. Disposez-les en cercle sur la grille, les os dirigés vers le centre. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Côtelettes d'agneau (réfrigérées)	400 g (4)	4	Gril seul	11-13	8-9	Badigeonnez les côtelettes d'agneau d'huile et ajoutez des épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Petits pains (environ 50 g chacun) (surgelés)	2 4	--	Cycle Mw-Grill (micro-ondes/ gril)	2-3 3-4	1-2 2-3	Disposez les petits pains en cercle sur la grille. Retournez après la première fois. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Pain à l'ail (surgelé)	200 g (1)	--	Cycle Mw-Grill (micro-ondes/ gril)	7-8	--	Posez la baguette surgelée au centre de la grille. Laissez reposer 5 à 6 minutes après le passage sous le gril.

Guide de cuisson (suite)

ASTUCES SPECIALES

FAIRE FONDRE LE BEURRE
Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique.
Faites-le chauffer pendant 30 à 40 secondes à 850 W, jusqu'à ce que le beurre soit entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT
Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites-le chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W, jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu.
Remuez une fois ou deux en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir la grille du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISE
Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites-le chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel soit entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GELATINE
Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Mettez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W.
Remuez une fois la gélatine fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GATEAUX)
Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites-le cuire sans couvercle dans une cocotte en Pyrex pendant 3½ à 4½ minutes à 850 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE
Mettez 600 g de fruits (ex. : baies mélangées) dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.
Couvrez et faites cuire pendant 10-12 minutes à 850 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Versez directement le mélange dans des petits pots à confiture en verre munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

FAIRE UN PUDDING
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les indications figurant sur l'emballage et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille appropriée équipée d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6½ à 7½ minutes à 850 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILEES
Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.
Remuez-les plusieurs fois pendant 3½ à 4½ minutes à 600 W.
Laissez-les reposer pendant 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des maniques pour sortir la grille du four.

Nettoyage du four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

- ***l'intérieur et l'extérieur ;***
- ***la porte et les joints d'étanchéité ;***
- ***le plateau et l'anneau de guidage.***

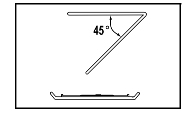
☛ Veillez TOUJOURS à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

☛ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait être dangereux.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les projections ou autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :
- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif, mais laissez-le refroidir avant pour éviter toute blessure.



Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45°.

Rangement et entretien du four à micro-ondes

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- ***charnière cassée ;***
- ***joints détériorés ;***
- ***châssis déformé ou embouti.***

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☛ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.

Pourquoi ? La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

Ce four à micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Français



Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européen et aux autres pays européens disposant de systémes de collecte sélective)

Ce symbole sur le produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être éliminé en fin de vie avec les autres déchets ménagers. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez le séparer des autres types de déchets et le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les particuliers sont invités à contacter le distributeur leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès de leur mairie pour savoir où et comment ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclé en respectant l'environnement.

Les entreprises sont invitées à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets commerciaux.

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'optimiser ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	**GE872C/ GE872TC**
Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance Micro-ondes Gril Mode de cuisson combinée	 1300 W 1100 W 1350 W
Puissance de sortie	100 W / 850 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Type de magnétron	OM75P(31)
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (L x H x P) Extérieures Cavité du four	 489 x 275 x 404 mm 330 x 211 x 329 mm
Capacité	23 litres
Poids Net	 15 kg env.



Si vous avez des suggestions ou des questions concernant les produits Samsung, veuillez contacter le Service Consommateurs Samsung.

Tel : 3260 SAMSUNG(726-7864)
08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)
www.samsung.com/fr